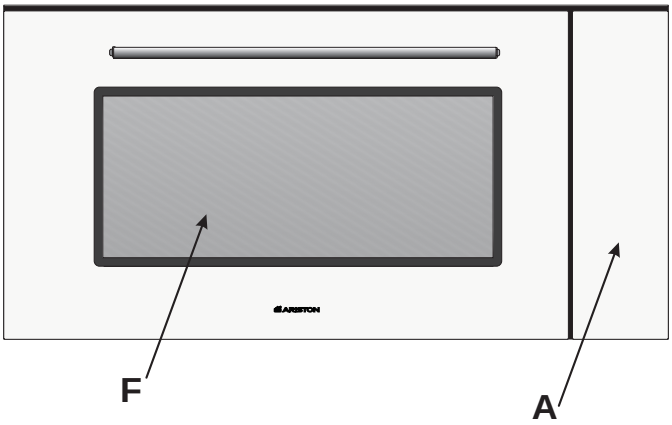
Le agradecemos por haber elegido un producto Ariston, seguro y verdaderamente fácil de usar. Para conocerlo, utilizarlo lo mejor posible y por mucho tiempo, le aconsejamos leer este manual. Gracias.

Visto de cerca



A. Cuadro de mandos

B. Mando de selección de funciones de cocción

C. Mando para la temperatura de cocción

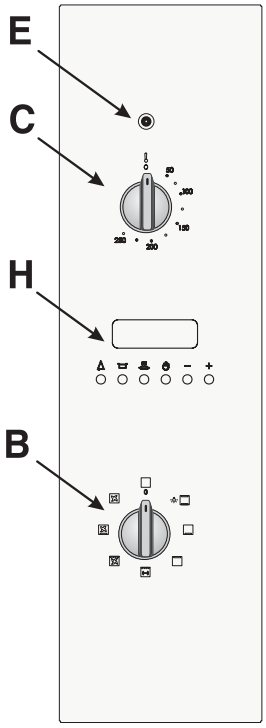
D. Programador análogico de comienzo/fin de la cocción

E. Luz indicadora del funcionamiento del horno - Si está encendida indica la fase de calentamiento hasta la temperatura seleccionada.

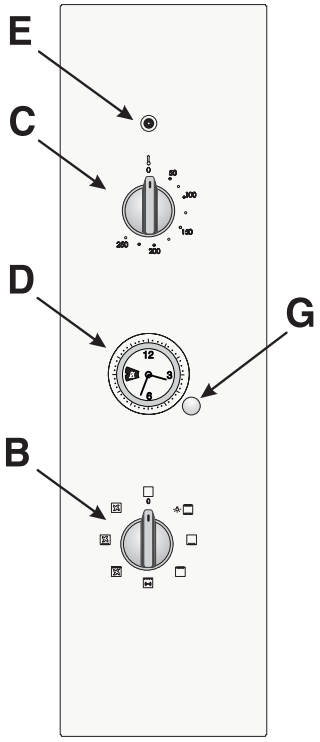
F. Cristal puerta forno

G. Botón del programador

H. Timer



XF 996.3



XF 905.3 - XF 995.3

Como se usa

El "Maxihorno" Ariston reúne en un único aparato las ventajas de los hornos tradicionales a convección natural: “convencionales” y la de los hornos modernos a convección forzada: “ventilados”.
Es un aparato sumamente versátil que permite elegir, en modo fácil y seguro, entre 7 métodos distintos de cocción.
La selección de las distintas funciones se realiza colocando el programador en posición manual o seleccionando un programa de comienzo/fin de la cocción (ver el capítulo específico en la pág.4) y luego operando sobre los botones de selección “**B**” y del termostato “**C**” presentes en el tablero.

Illuminación horno
En cualquier posición del mando de selección, excepto la posición de reposo indicada por el "●", la luz del horno se enciende;
Nota: si fuera necesario encender la luz del horno sin activar los elementos calentadores, conviene poner el selector "**B**" en posición indicada con simbolo ☼ ▭, y seguidamente la perilla del termóstato "**C**" en descanso, o sea marcado el simbolo "●".
Atención: Cuando se enciende por primera vez el horno, aconsejamos hacerlo funcionar vacío durante media hora con el termóstato al máximo, luego abrir la puerta del horno y airear el local. El olor que se puede advertir durante esta operación, es debido a la evaporación de las sustancias usadas para proteger el horno durante el tiempo que transcurre entre la producción y la instalación del producto.

Horno Convencional ☼ ▭
Posición mando termostato “**C**”: Entre **50**°C y **250**°C.
Se encienden las dos resistencias : inferior y superior externa.
El calor se distribuye uniformemente desde abajo y desde arriba. Se aconseja usar el convencional para la preparación de platos a base de carnes de buey o ternera que necesitan una cocción lenta con un constante agregado de líquidos. Sigue siendo el mejor sistema para la cocción de bizcochos secos, y de fruta en general. Para la cocción en el horno convencional, utilizar una sola bandeja o parrilla por vez, de lo contrario, se obtendrá una mala distribución de la temperatura.
Si la cocción necesita mayor calor desde abajo o desde arriba, utilizar los estantes superiores o inferiores.

La "resistencia inferior" ▭
Posición mando termostato “**C**”: Entre **50**°C y **250**°C.
Al girar la manecilla hasta la posición inferior se enciende la luz del horno y entra en funciones el elemento calefactor de abajo. Esta posición es la aconsejada para pasar al

horno alimentos (contenidos en fuentes) que presentan la superficie cocida pero todavía hùmedos por dentro.

La "resistenza minigrill"
Posición mando termostato "**C**": Entre **50**°C y **250**°C.
Girando la perilla hasta esta posición se enciende la luz del horno y funciona el elemento calefactor de arriba.
Esta posición es la aconsejada para pasar al horno alimentos (contenidos en fuentes) que presentan por dentro cocida pero todavía hùmedos la superficie.

Grill
Importante: Poner el mando del termóstato "**C**" no más de **175**°C. Mantener cerrada la puerta del horno durante el funcionamiento del grill.
La cocción con grill se produce por la irradiación térmica de arriba hacia abajo, mediante una resistencia eléctrica incandescente. La elevada temperatura del grill, permite el inmediato asado superficial de la carnes, con lo que, al impedir el escape de líquidos las mantiene más tiernas. La cocción con grill, es particularmente indicada para platos que necesitan una elevada temperatua superficial: chuletas de ternera, entrecote, solomillo, hamburguesas etc...

Grill Ventilado
Importante: Poner el mando del termóstato "**C**" no más de **175**°C. Mantener cerrada la puerta del horno durante el funcionamiento del grill.
Se enciende el elemento calentador "GRILL" y se pone en funcionamiento el ventilador. Une a la irradiación térmica, la circulación forzada del aire dentro del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor.

Horno Dulces
Posición del mando termostato "**C**": Entre **50**°C y **250**°C.
Se enciende la resistencia inferior. Esta función es ideal para la cocción de comidas delicadas, en especial las tortas que necesitan fermentar, ya que este proceso se ve facilitado por el calor proveniente de abajo. Cabe destacar que las temperaturas más elevadas se alcanzan en tiempos bastante largos, por lo tanto, en estos casos, es aconsejable utilizar la función "Horno Convencional".

Horno Ventilado
Posición del mando termostato "**C**": Entre **50**°C y **250**°C.
Se activan las resistencias y entra en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante y uniforme en todo el horno, el aire cocina y dora la comida uniformemente en todos sus puntos. También se pueden cocinar simultáneamente comidas distintas entre ellas, con tal que las temperaturas de cocción sean similares. Es posible utilizar simultáneamente 2 estantes como máximo respetando las advertencias indicadas en el párrafo "Cocción simultánea en más de un estante". Se obtienen óptimos resultados con los platos que necesitan gratinado y cocción durante mucho tiempo. En los asados de carne, la mejor distribución del calor permite utilizar temperaturas más bajas que reducen la dispersión de los líquidos manteniéndolas más tiernas y reduciendo la disminución de peso. El horno ventilado es particularmente apreciado para la cocción de pescados que se puedan cocinar con muy poca cantidad de condimentos, manteniendo, de este modo, inalterados el aspecto y el sabor.

La función ventilado se puede usar también para descongelar carne blanca o roja, pescado y pan, seleccionando una temperatura de 80°-100°C. Para descongelar alimentos más delicados se puede seleccionar 60°C o usar sólo la circulación de aire frío llevando el botón termóstato a 0°C.

La luz piloto de funcionamiento del horno (E)
Indica la fase de calentamiento del mismo, su apagado señala que en el interior del horno se ha alcanzado la temperatura seleccionada con el mando. A esta altura, cuando la luz piloto se apaga y se enciende alternativamente, indica que el termostato está trabajando correctamente para mantener constante la temperatura del horno.

Asador Multiple
Los Maxi Horno tienen un asador múltiple, transversal y fácil de extraer (Fig. A). Pinchar las carnes a cocer en sentido longitudinal, bloqueandolas con los tenedores regulables. En caso de brochetas, introducir las carnes en los pinchos en dotación y emplazarlos sobre las horquillas correspondientes. Clavar las patas **A** y **B** (Fig. A) en los agujeros sobre la grasera, apoyar la boca de la barra sobre el asiento **D** e introducir la rejilla en la primera guía del horno (Fig. B); introducir la barra en el agujero del árbol motor, colocando la boca en el asiento **C**. Dejar que arranque el motorcito girando la perilla del selector en la posición grill .

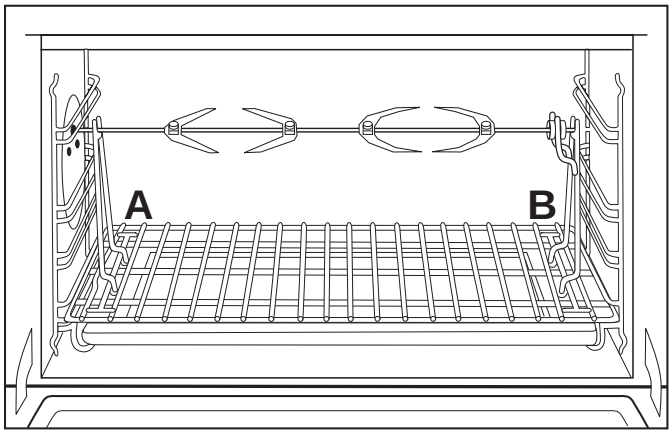


Fig. A

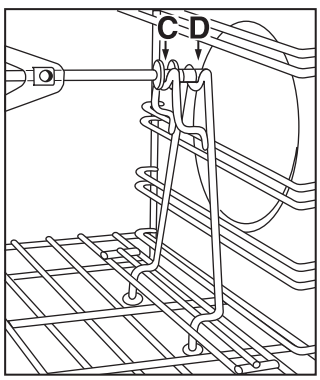


Fig. B

El programador electrónico (XF 966.3)

El programador electrónico cumple la función de programar la duración y la terminación del funcionamiento del horno o ambas funciones. El display luminoso con 4 cifras indica la hora del día y los tiempos de programación, además muestra el estado mediante los símbolos siguientes:

Horno en función
Programa automático **AUTO**

Cuentaminutos
Punto • (divide en el display, la hora de los minutos)

Todas las funciones pueden programarse por un total de 23 h. y 59 min. La duración máxima de la cocción puede ser de 10 horas.

Regulación del reloj (Al momento de la instalación, por falta de corriente, por anticipos o retrasos).

Seleccionar la función manual apretando el botón , regular la hora con los botones - y +

Funcionamiento manual del horno (Excluída la programación)

Apretar el botón : se vuelve a activar la alimentación eléctrica del horno, se apaga el símbolo **AUTO** y se enciende el símbolo (horno en función). Esta operación anula el programa eventualmente introducido.

Funcionamiento semiautomático del horno

1° caso: comienzo cocción manual - tiempo de cocción programado

- Poner en el horno los alimentos para cocinar.
- Apretar el botón (Duración) y regular la duración de la cocción con los botones - y +: el horno se activa eléctricamente, se iluminan los símbolos **AUTO** y (horno en función).
- Girar los mandos del selector y del termostato respectivamente en la función y en la temperatura deseada.
- Al final de la cocción, el horno se apagará eléctricamente, el símbolo (horno en función) se apagará y el símbolo **AUTO** será intermitente; entrará en función el avisador acústico.

2° caso: comienzo cocción manual - terminación cocción programada

- Poner en el horno los alimentos para cocinar.
- Apretar el botón (terminación cocción) y regular la hora de fin de cocción con los botones - y + ; el horno se activa eléctricamente, se iluminan los símbolos **AUTO** y (horno en función)
- Girar los mandos del selector y del termostato respectivamente en la función y en la temperatura deseada.
- Al final de la cocción, el horno se apagará eléctricamente, el símbolo (horno en función) se apagará y el símbolo **AUTO** será intermitente; entrará en función el avisador acústico.

Funcionamiento automático del horno (Duración y terminación cocción programadas)

- Poner en el horno los alimentos para cocinar.
- Apretar el botón (Duración) y regular la duración de la cocción con los botones - y +: el horno se activa eléctricamente, se iluminan los símbolos **AUTO** y (horno en función).
- Apriete el botón (fin cocción) y regule la hora de fin de cocción con los botones - y + ; el horno se apaga eléctricamente, se apaga el símbolo .
- Girar los mandos del selector y del termostato respectivamente en la función y en la temperatura deseada.
- El programador plantea automáticamente la hora de comienzo de la cocción que se visualiza con el encendido del símbolo (horno en función).
- Transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apaga eléctricamente, el símbolo (horno en función) se apaga y el símbolo **AUTO** será intermitente; entrará en función el avisador acústico.

Cuentaminutos

Apretar el botón (cuentaminutos) y regular el tiempo deseado con los botones - y +. Al final del programa sonará el avisador acústico.

Avisador acústico

El avisador acústico suena por 7 minutos después del final del programa seleccionado. Se puede desconectar apretando un botón función cualquiera. Se disponen de 3 tipos de señales acústicas con tonos diferentes. Apretando la tecla **-** es posible escuchar la que está actualmente programada. Si dentro de 7 segundos se aprieta de nuevo la tecla **-** se puede elegir otra señal acústica.

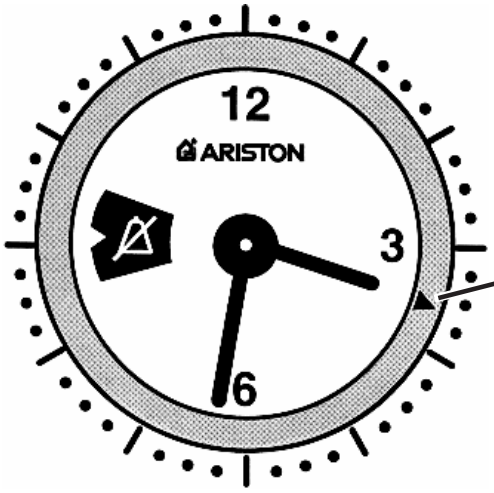
Control del programa

Apriete el botón para conocer el tiempo remanente, el botón para verificar la hora de fin de cocción.

Anulación del programa

El programa se anula automáticamente una vez que se ha ejecutado, o bien apretando el botón (manual).

El programador análogico de comienzo / final de cocción(XF 905.3-XF 995.3)



Para seleccionar la hora corriente
El horno debe estar conectado eléctricamente.
Pulsar el mando y girarlo en sentido antihorario hasta seleccionar la hora exacta.
Nota: El programador funciona eléctricamente, por lo tanto, en el caso en que falte la corriente se detendrá hasta que la misma retorne. Posteriormente será necesario repetir la operación de selección de la hora corriente.

Funcionamiento manual
Nota: Se puede utilizar en todos los casos en los que no se necesitan cocciones programadas.
1 Girar el botón en sentido antihorario hasta hacer aparecer en la "ventanilla" el símbolo ✋.
2 **Tirar** del mando y girarlo en sentido antihorario hasta hacer corresponder el índice móvil con la hora corriente. Un disparo indicará el final de la operación.
Con el mando de selección del horno, elegir el programa de cocción deseado. Para apagar el horno llevar dicho mando a la posición «0».

Programación de la cocción con comienzo inmediato
1 Girar el mando en sentido antihorario hasta visualizar en la "ventanilla" el tiempo de cocción deseado.
2 **Tirar** del botón y girarlo en sentido antihorario hasta hacer corresponder el índice móvil con la hora corriente. Un disparo indicará el final de la operación.
Con el mando de selección del horno, elegir el programa de cocción deseado.
El horno se enciende inmediatamente y funcionará durante todo el tiempo de cocción seleccionado. Una señal acústica advertirá que se ha apagado el horno.
Para interrumpirlo girar el mando en sentido antihorario hasta hacer aparecer, en la "ventanilla", el símbolo ⛶.

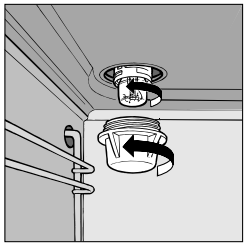
Programación de la cocción con comienzo retrasado
1 Duración de la cocción:
Girar el botón en sentido antihorario hasta visualizar en la "ventanilla" el tiempo de cocción deseado.
2 Comienzo de la cocción:
Tirar del mando y girarlo en sentido antihorario hasta hacer corresponder el índice móvil con la hora de comienzo de la cocción deseada.
Con el mando de selección del horno, elegir el programa de cocción deseado. El horno se encenderá a la hora de comienzo de la cocción y funcionará durante todo el tiempo de cocción seleccionado. Una señal acústica advertirá que se ha apagado el horno. Para interrumpirlo girar el mando en sentido antihorario hasta hacer aparecer, en la "ventanilla", el símbolo ⛶.

Como mantenerlo en buenas condiciones

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, desenchufar el aparato.
Para una duración prolongada del horno es indispensable limpiarlo a menudo, teniendo en cuenta que:

- Los paneles autolimpiantes (si existen) y las partes esmaltadas se lavan con agua tibia sin usar productos abrasivos ni sustancias corrosivas;
- El interior del horno se limpia, preferiblemente después del uso, cuando todavía está tibio usando agua caliente y detergente, enjuagando y luego secando con cuidado;
- el acero inoxidable se puede manchar si permanece en contacto mucho tiempo con agua fuertemente calcárea o con detergentes agresivos (que contienen fósforo). Es aconsejable enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. Además, es aconsejable secar eventuales derrames de agua;
- no cubra nunca el fondo del horno con hojas de aluminio porque la consiguiente acumulación de calor perjudicaría la cocción dañando también el esmalte.

Sustitución de la lámpara en el interior del horno
- Quitar la alimentación eléctrica al horno mediante el interruptor omnipolar que conecta el horno con la instalación eléctrica, o desconectar la clavija, si es accesible;
- Desenroscar la tapa de vidrio del portalámpara;
- Desenroscar la lámpara y sustituirla con una resistente a las altas temperaturas (300°C) con estas características:
  - Tensión 230/240 V
  - Potencia 15W
  - Conexión E14
- Montar nuevamente la tapa de vidrio y conectar el horno a la toma de corriente.



Kit de protección
Durante el funcionamiento, el aparato está sometido a un sensible calentamiento de la puerta y de las partes adyacentes; controle que los niños no se acerquen demasiado. Con la intención de obtener una mayor seguridad, en nuestra Sede Central y en nuestros Centros de Asistencia Autorizados (ver la lista adjunta), se encuentra disponible un Kit adicional de protección. Para obtenerlo solicite el kit para protección de niños código 14051.

Consejos prácticos para la cocción

Precalentamiento
Cuando sea necesario precalentar el horno, en general cada vez que se cocinen comidas fermentadas, se puede utilizar la función "**ventilado**" que permite alcanzar la temperatura deseada en poco tiempo y con consumos reducidos.
Una vez colocada en el horno, se puede elegir la función de cocción más indicada.

Uso del grill

La posición "**grill**" permite un perfecto asado de comidas tradicionales (como bocadillos calientes con jamón y queso, salchichas, etc.).
La posición "**grill ventilado**" es muy útil para asar rápidamente, se distribuye el calor emitido por el grill permitiendo obtener, simultáneamente con el dorado superficial, una cocción en la parte inferior.
Se puede usar también en la última parte de la cocción de las comidas que necesiten dorarse superficialmente, por ejemplo es ideal para dorar los fideos al gratén.
Importante: efectuar la cocción al grill con la puerta del horno cerrada, para obtener junto con los mejores resultados un notable ahorro de energía (10% aprox.).
Cuando desee cocinar con el grill, se aconseja regular el botón del termostato al máximo permitido (175°C) ya que esta es la condición de rendimiento óptimo que se basa en la acción de los rayos infrarrojos; la parrilla se coloca en los estantes más altos (ver la tabla de cocción) y, para recoger la grasa y evitar la formación de humo, coloque la bandeja en el primer estante desde abajo.

Cocción de masa para repostería
En el caso de pasteles, cocinar siempre con el horno caliente, esperar el final del precalentamiento, que se detecta porque se apaga la luz piloto roja "**E**". No abrir la puerta durante la cocción, para evitar un descenso del pastel.
Las masas batidas no deben ser demasiado fluídas, para no prolongar demasiado los tiempos de cocción.
En general:

Masa de dulce muy seca
En la próxima oportunidad seleccionar temperatura con 10°C superior y reducir el tiempo de cocción.

Cuando el bizcocho no fermenta
Usar menos líquido o bajar la temperatura de 10°C.

Torta oscura en la superficie
Colocar el molde más abajo, seleccionar una temperatura menor y prolongar el tiempo de cocción

Buen aspecto por fuera, pegadizo por dentro
Usar menos líquido, reducir la temperatura, aumentar el tiempo de cocción

El bizcochuelo no se desprende del molde
Untar bien el molde y espolvorearlo con un poco de pan rallado o harina

Cocina hecha sobre varios niveles, pero no todas las preparaciones igualmente hechas
Seleccionar una temperatura inferior. No necesariamente las fuentes introducidas al mismo tiempo deben quitarse juntas

Cocción de la pizza

Para una buena cocción de la pizza utilizar la función "**ventilado**"**:**

- Precalentar el horno durante 10 minutos, como mínimo
- Utilizar un plato de aluminio ligero apoyándolo en la rejilla en dotación. Utilizando la bandeja horno aumentan los tiempos de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crujiente.
- No abrir frecuentemente el horno durante la cocción
- En el caso de pizas muy condimentadas, se aconseja introducir la mozzarella a mitad cocción.

Cocción del pescado y de la carne
La carne debe pesar como mínimo 1 Kg. para evitar que se seque demasiado. Para las carnes blancas, aves y pescado, utilizar bajas temperaturas (150°C-200°C). Para las carnes rojas, que se desean bien cocidas exteriormente conservando el jugo dentro, es aconsejable iniciar con una temperatura elevada (200°C-220°C) durante un tiempo breve, para disminuirla posteriormente.
En general, mientras más grande es el asado, más baja deberá ser la temperatura y mayor el tiempo de cocción.
Poner la carne que se desea cocinar en el centro de la parrilla e introducir debajo de la misma la bandeja para horno para recoger la grasa.
Introducir la parrilla de tal modo que la comida se encuentre en el centro del horno. Si se desea tener más calor desde abajo, utilizar los estantes más bajos. Para obtener asados sabrosos (particularmente de pato y caza) recubrir la carne con manteca o tocino y colocarla en la parte superior.

Consejos prácticos para la cocción

COCCIÓN HORNO ESTATICO

Tipo de plato	Temperatura	Tiempo de cocción	**Tipo de plato**	Temperatura	Tiempo de cocción
Pastelería	(°C)	minutos	**Carnes**	(°C)	horas
Torta de fruta	130	60 - 70	Pavo (4 - 8 kg)	160	3 - 4 1/2
Merengue	130	30 - 40	Ganso (4 - 5 kg)	160	4 - 4 1/2
Bizcochuelo	150	20 - 30	Pato (2 - 4 kg)	170	1 1/2 - 2 1/2
Torta del ángel	160	40 - 50	Capón (2 1/2 - 3 kg)	170	2 - 2 1/2
Torta margarita	160	40 - 50	Estoiado de vaca (1 - 1 1/2 kg)	160	3 - 3 1/2
Torta de chocolate	170	30 - 40	Pernil de cordero	160	1 - 1 1/2
Bollo	170	40 - 50	Liebre asada (2 kg)	160	1 - 1 1/2
Bombas	200	15 - 20	Faisán asado	160	1 - 1 1/2
Bizcochos de hojaldre	200	15 - 20	Pollo (1 1 1/2 kg)	170	1 - 1 1/2
Hojaldre	200	15 - 20	Pescado	200	minutos 15 - 25
Pastafrola	200	15 - 20			

COCCIÓN A LA PARRILLA

Tipo de plato	Tiempo de cocción	Posición de la parrilla
Chuleta (0,5 kg)	min. 25	3° guía
Chorizos	min. 15	2° guía
Pollo a la parrilla (1 kg)	min. 60	13° guía
Asado de ternera (0,6 kg)	min. 60	-
Pollo asado (1 kg)	min. 60	-

Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de comida, su homogeneidad y dimensión. En la primera cocción, seleccione entonces, los valores del tiempo de cocción más bajos entre aquellos indicados, y sucesivamente auméntelos si es necesario. 1° guía es la posición más baja.

La seguridad, una buena costumbre

- El aparato se ha concebido para un uso no profesional en las viviendas y sus características no se deben modificar.
- Las instrucciones son válidas sólo para los países de destino cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características.
- La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada solamente si el mismo ha sido correctamente conectado a una eficaz instalación con toma de tierra, de acuerdo con lo previsto por las normas vigentes de seguridad.
- El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de: mala instalación, usos impropios, erróneos e irracionales.
- No utilice máquinas a vapor para la limpieza del horno

Debido a que se trata de fuentes de peligro, evitar que los niños se pongan en contacto con:

- los mandos y el aparato en general;
- los embalajes (bolsas, poliestireno, clavos etc.);
- el aparato, durante e inmediatamente después del funcionamiento del horno y del grill, debido al recalentamiento;
- el aparato inutilizado (en este caso volver inofensivas las partes que podrían ser peligrosas).

Evitar las siguientes operaciones:

- tocar el aparato con partes del cuerpo húmedas;
- su uso con los pies desnudos;
- tirar del aparato o del cable de alimentación eléctrica para desconectarlo de la toma de corriente;
- operaciones impropias y peligrosas;
- obstruir las aberturas de ventilación o de eliminación del calor;
- que el cable de alimentación eléctrica de pequeños electrodomésticos toque las partes calientes del aparato;
- la exposición a agentes atmosféricos (lluvia, sol);
- el uso del horno como despensa;
- el uso de líquidos inflamables en las cercanías;
- el uso de adaptadores, enchufes múltiples y/o prolongaciones;
- intentos de instalación o reparación sin la intervención de personal especializado.

Es absolutamente necesario llamar al personal especializado en los siguientes casos:

- instalación (según las instrucciones del fabricante);
- cuando se tienen dudas sobre el funcionamiento;
- sustitución del enchufe en caso de incompatibilidad con la clavija del aparato.

Es necesario llamar a los centros de asistencia autorizados por el fabricante en los siguientes casos:

- en caso de dudas sobre la integridad del aparato después de haber quitado el embalaje;
- daño o sustitución del cable de alimentación;
- en caso de avería o de mal funcionamiento, solicitando

los repuestos originales.

Es conveniente efectuar las siguientes operaciones:

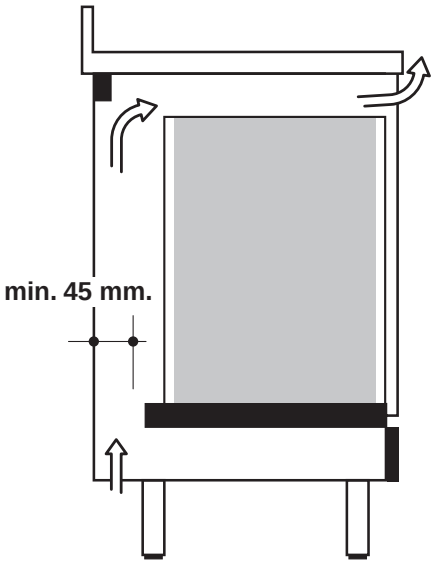
- sólo la cocción de comidas evitando otras operaciones;
- verificar la integridad después de haber quitado el embalaje;
- desconectar el aparto de la red de alimentación eléctrica en caso de mal funcionamiento y antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento;
- si se inutiliza, desconectar el aparto de la red eléctrica y cerrar la llave del gas (si ha sido prevista);
- utilizar guantes para horno para introducir o extraer recipientes;
- empuñar siempre la manilla de la puerta de la parte central ya que en los extremos podría estar más caliente debido a eventuales salidas de aire;
- controlar siempre que los mandos estén en la posición "•"/"o" cuando no se utiliza el aparato;
- Cuando se decide no utilizar más el aparato, cortar el cable de alimentación después de haberlo desconectado de la red eléctrica.

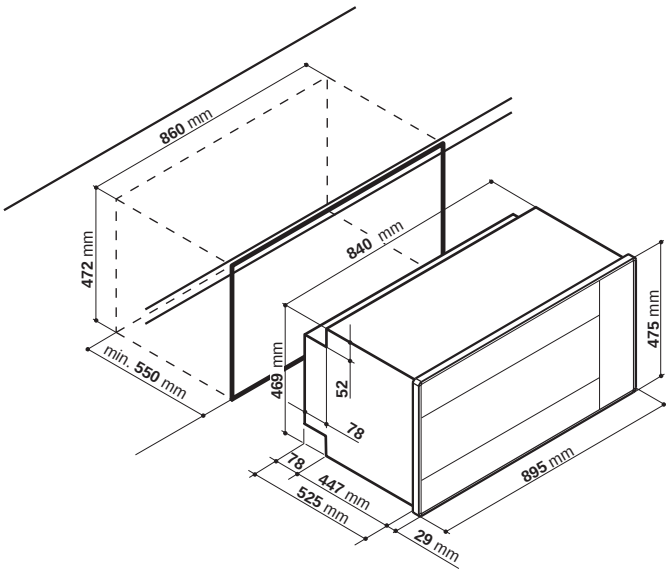
Instalación

Importante: cualquier intervención de regulación, mantenimiento etc. se debe realizar con el horno eléctricamente desconectado.

Instalación de los hornos empotrables

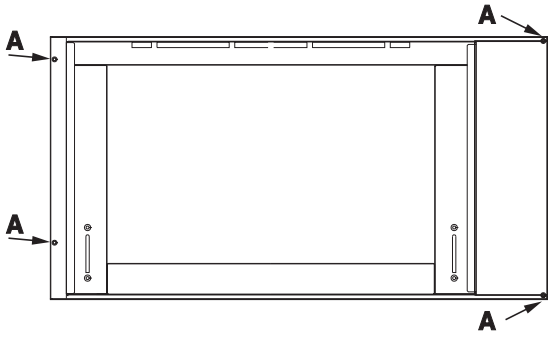
Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato empotrable, es necesario que el mueble tenga características apropiadas. En la figura se indican las dimensiones del vano del mueble, en el empotrado bajo encimera y vertical.





Clavado

Introduzca el equipo en el espacio correspondiente; abra la puerta del horno y fije el horno al mueble con los 4 tornillos "A", recordando colocar entre el orificio y el tornillo los separadores suministrados con el equipo.



Para facilitar un aireado eficaz por la zona delantera inferior y superior del mueble, se han de taladrar tomas de aire convenientes: (entrada por abajo de 200 cms^2 aprox..; una boca de salida por la parte superior de 90 cms^2 aprox.).

Los paneles de los muebles adyacentes al horno deberán ser de material resistente al calor. En particular, en el caso de muebles de madera revestida las colas deberán ser resistentes a la temperatura de 120 °C. De conformidad con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato, no deben resultar posibles, eventuales contactos con las paredes eléctricas. Todas las partes que aseguran la protección deben fijarse de tal modo que no sea posible quitarlas sin la ayuda de algún utensilio.

Instalación

Conexión eléctrica
Los hornos dotados de cable de alimentación tripolar, están predispuestos para el funcionamiento con corriente alterna, a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (colocada en el aparato) y en el manual de instrucciones. El conductor de toma de tierra del cable se distingue por los colores amarillo-verde.

Conexión del cable de alimentación a la red
El aparato debe estar conectado directamente a la red interponiendo entre el aparato y la red un interruptor omnipolar con abertura mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado de acuerdo a la carga y que responda a las normas en vigencia (el hilo de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor).

El cable de alimentación se debe colocar en modo que no alcance, en ningún punto, una temperatura mayor de 50°C respecto a la del ambiente.
Antes de efectuar la conexión asegurarse que:
- el limitador de corriente y la instalación doméstica puedan soportar la carga del aparato (ver la placa de características);
- la instalación de alimentación posea una eficaz conexión a tierra según las normas y disposiciones de ley;
- se pueda acceder fácilmente a la toma de corriente o al interruptor omnipolar con el horno instalado.

Nota: no utilizar reducciones, adaptadores o derivadores ya que podrían provocar calentamientos o quemaduras.

Características técnicas

Dimensiones útiles del horno:	
ancho	cm. 54
profondidad	cm. 38
altura	cm. 33
Potencias:	
- Estatico	W 2350
- Resistencia Inferior:	W 1300
- Resistencia Superior:	W 1050
- Grill	W 2000
- Grill Ventilado	W 2000
- Horno Dulces	W 1300
- Ventilado	W 2350
Volumen útil del Maxihorno:	L. 68
Tensión y frecuencia de alimentación:	230 V / 50-60 Hz
Potencia Max:	2400 W

Estos aparatos han sido construidos de conformidad con las siguientes Normas Comunitarias:
- 73/23/**CEE** del 19/02/73 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones;
- 89/336/**CEE** del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones;
- 93/68/**CEE** del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.

ENERGY LABEL
Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos
Norma EN 50304
Consumo de energía por convección Natural

función de calentamiento: Convencional

Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada

función de calentamiento: Ventilado